

とちゅ〜とん汁／学校給食総合センター

杜仲豚と季節の食材が味わえます。

普段の使用量より少し多めに豚肉を使用し、アレルギーを含まない食材を選び、みんなが同じものを食べられるように工夫しています。

| 材 料（1人分） | 作り方 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 水…180g ・ だし昆布…0.4g ・ 煮干し…3.7g ・ 杜仲豚…18.5g ・ 清酒…2g ・ たまねぎ…15g ・ だいこん…15g ・ にんじん…5g ・ なめこ…12g ・ 米みそ…9.6g ・ おろししょうが…0.5g ・ 根深ねぎ…9g | <ol style="list-style-type: none"> ① 昆布と煮干してだしを引く。 ② たまねぎは、7ミリ幅に切る。 だいこん、にんじんは、いちよう切り。 ねぎは小口切り。 杜仲豚には、酒で下味をつけておく。 ③ だしを引いたら、杜仲豚を入れて、ほぐしながら煮る。 ④ 切った野菜を入れて煮る。 ⑤ みそを入れて、味を調べてから、おろししょうが、ねぎを加えて、火を通す。 <div data-bbox="753 1310 1347 1751" data-label="Image"> </div> |